



DOMINIO DE TARES

BEMBIBRE 2015

LA ESENCIA DEL BIERZO



ORIGEN

Bierzo, Noroeste de España



CLIMA

Mediterráneo fresco



TOPOGRAFÍA Y TIPO DE SUELO

Ondulaciones moderadas de pizarra disgregada sobre lecho arcilloso-calizo.



VARIEDAD

100% Mencía



EDAD Y ALTITUD DE LAS CEPAS

80 años a 620 m



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano racimo a racimo, fermentado con su propia levadura natural y criado durante 16 meses en barricas nuevas de roble francés con 24 meses extra en botella.



CATA

Vino de intenso color rubí, nariz de frutos negros confitados, hierbas balsámicas, bollería y grafito. Boca densa, pulida y cálida.



SERVICIO Y MARIDAJE

Para maridar con recetas de sabor intenso, como cocidos, carnes de caza o cordero al horno. Se recomienda abrir y decantar 30 minutos antes de servirlo a una temperatura alrededor de los 16°C.



PREMIOS

93 puntos Guía Peñín (2018)
93 puntos Wine Enthusiast Magazine (2017)
Mejor Mencía de España Vivino (2017)



VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.

Los Barredos, 4 - 24318 San Román de Bembibre (LEÓN)

Tel.: 987 514 550 - Fax: 987 514 570 - www.dominiodetares.com